

让休闲食品更安全

调味面制品等休闲食品质量安全监管工作座谈会在郑州召开

4月9日,国家食品药品监管总局在河南省郑州市召开调味面制品(俗称“辣条”)等休闲食品质量安全监管工作座谈会,研究加强调味面制品等休闲食品质量安全监管工作。总局副局长滕佳材出席会议并讲话。

会议指出,近年,各级食品安全监管部门高度重视调味面制品等休闲食品质量安全监管,部分省(市)制定了地方标准,加强企业质量安全监管,严厉打击违法违规行,进一步规范了调味面制品等休闲食品行业,促进了行业发展。但还存在企业水平参差不齐,超范围超限量使用食品添加剂,产品标准不统一,标签标识混乱,产品质量不高及相关监管制度建设滞后等问题。

滕佳材在讲话时指出,调味面制品等休闲食品行业发展迅速,主要在学校周边、农贸市场等区域销售,主要消费人群是青少年儿童特别是中小学生,各地食品药品监管部门要从保护广大青少年儿童健康的角度,高度重视调味面制品等休闲食品的质量安全监管工作,作为重点食品品种加强重点监管和综合治理。

滕佳材要求,各地食品安全监管部门一要全面开展清查摸底,掌握调味面制品等休闲食品生产经营企业基本情况和存在的问题;二要严格生产许可,提高准入门槛,规范产品标签标识;三要开展一次专项整治,针对生产集

中区域进行专项治理,对校园周边和批发市场组织专项检查,坚决查处生产经营不合格食品违法行为;四要加大抽检监测力度,要实现生产企业全覆盖、校园周边全覆盖,各地要加强抽检信息的沟通;五要做好监管执法信息公示,及时公布监督抽检、执法检查 and 案件查办等信息,充分发挥社会舆论监督作用;六要发挥行业协会的作用,引导企业改进生产工艺,提高产品标准,规范经营行为,提升产品品质;七要加强风险交流,及时发布消费提示,特别是针对调味面制品等休闲食品的消费特点,要会同教育部门,开展一次食品安全进校园活动,加强对中小学生面对面的宣传,教育引导中小学生树立食品安全意识,倡导健康饮食习惯,拒绝不安全和不健康的食品。

总局食品安全监管一司、食品安全监管二司、食品安全监管三司有关负责同志,部分省(市)食品药品监督管理局食品生产监管工作的分管领导和处室负责人、国家食品安全风险评估中心、相关行业协会及检验机构的同志参加了座谈会。

滕佳材还深入郑州、漯河等地调味面制品等休闲食品、肉制品企业和食品产业集聚区调研,了解企业生产经营和食品安全监管情况。

(据国家食品药品监管总局网站)

水果不削皮 后果很严重

世卫组织针对中国发建议,农残超标的风险严重,对根块类蔬菜和水果要彻底削皮



世界卫生组织在上周“世界卫生日”发布“食品安全五大要点”,指导所有经手食品的人如何降低不安全食品的风险,包括保持清洁、生熟分开、做熟、保持食物的安全温度、使用安全的水和原料。此外,世卫组织还针对中国建议,对

根块类蔬菜和水果要彻底削皮,对叶菜和水果要用安全的水浸洗。

看上去这只是一个建议。是否削皮在过去也一直有不小的困扰和争议。一些专家为,果皮中富含维生素C、果胶、纤维素、抗氧化物质,对人体健康有益,削掉不用未免浪费。像“凉拌萝卜皮”作为经典的中国凉菜已有多年的食用历史,很多人不舍得将富含营养的果皮或蔬菜皮丢掉。

但世卫组织4月9日在接受《新京报》记者采访时明确回应称,一些农残超标的现象使得蔬菜和水果表皮中存在农残含量超标的风险,不削皮直接食用将对人体健康造成伤害。



世卫组织为啥对中国建议“削皮”?

果皮农残严重且难以清除

世卫组织驻华代表施贺德博士指出,食品安全起始于农场。“威胁到中国食品安全的一个很大因素是污染物导致的化学污染、农药杀虫剂、畜牧业的兽药残留等。”

“中国政府正在一步步解决这些问题。这些挑战不容易应对,也不可能一蹴而就。”施贺德博士说。

对生食萝卜皮等根块类蔬菜或水果果皮的习惯,世卫组织4月9日接受《新京报》记者采访时也表示,近几十年来,中国食品生产过程中的人工化学制剂和杀虫剂使用量不断增加,一些证据显示施用量普遍超出推荐剂量,从而增加了

水果和蔬菜表皮中农药残留的可能性。直接食用含有农药残留的蔬菜或果皮会对健康造成伤害。

而且“有时清洗并不能保证清除掉留在蔬菜或水果表皮上的细菌或化学物质,因此食用前削掉外皮是有意义的”,世卫组织向记者强调。

对农残超标现象,中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅倒没这么悲观:“在北京这样的大城市,从正规超市买的蔬菜和水果,质量还是有保证的”,但在一些小城镇或农村,农残超标可能比较严重。“虽然有些浪费,为安全起见,还是把皮削掉比较放心。”



不削皮可能带来哪些危害?

轻则过敏重则伤肝

世卫组织指出,化肥污染、农药污染和畜牧业的兽药残留物等仍然是威胁食品安全的主要因素。农业中过量使用或不当使用抗生素还可能导致耐药性的细菌通过食用传给人。

中山大学预防医学研究所副所长蒋卓勤在接受《新京报》记者采访时表示,

果皮中有农药残留、寄生虫或其他有毒物质影响健康。

长期食用未清洗干净的水果,可能导致身体里的有毒物质累积增加,轻则出现呕吐、腹泻、厌食、胸闷、皮肤过敏等反应,重则会损伤胃肠及肝脏。



今年为何重点关注食品安全?

中国每年9400万人患食源性疾病

世卫组织每年会选定一个重点领域作为当年世界卫生日的主题,今年确定为“食品安全”。

对此世卫组织强调,不安全食品每年导致全球数百万人致病、死亡。2011年一项研究表明,中国每年有9400万人患上细菌性食源性疾病,其中约340万

人因此住院,超过8500人死亡。这是一个严重的公共卫生问题。

世卫组织特别指出,大部分食源性疾病事件的发生是在家中、餐饮服务机构或市场中不正确制备或不当处理食品而导致的。因此,所有食品处理者和消费者应采取基本的措施。(据《新京报》)

信阳晚报美食微信公众账号

开启啦!



拿起手机扫描上面的二维码,或者搜索微信公众账号“美食信阳”,微信号“meishixinyang”关注我们吧!我们这里不仅有信阳餐饮、酒水行业的最新新闻动态,而且还将为您提供各种关于美食和健康的资讯,为您红红火火的幸福生活“添油加醋”!亲,记得关注我们的内容,并将其分享到您的圈子哦!

美食酒水服务平台 为您服务

《信阳晚报》美食版服务平台已开启,以后的日子里,让我们携手为信阳餐饮行业的发展和饮食文化的传播作出贡献。

如果您是饭店、餐馆或酒企的老板,您想推介您的企业和产品,我们的平台为您服务;

如果您是位有品位的吃货,您想分享您的吃的经历和经验,我们的平台为您开放;

如果您是消费者,您想吐槽您在吃饭、住店时遇到的糟心事,我们随时等候您的来电。

服务热线:13837664028 0376-6207101

新闻热线:13939759544

食品安全投诉热线:12331